



Fotos: Markus Mack

DAMWILD-HÄXLE

AUS DEM SMOKER

*Mit Sauerkraut
und Rösti*

VON WILD REBELL MARKUS MACK

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

DAMWILD-HÄXLE

- › 4 Damwild-Haxen
- › Wild-Rub-Gewürzmischung (WildRebellen)

RÖSTI

- › 500 g festkochende Kartoffeln
- › 1/2 TL Salz
- › 1 Prise Pfeffer
- › 1 Prise Muskatnuss
- › 1 Prise Knoblauchpulver
- › 1 Ei (Größe M)

SAUERKRAUT

- › 1 Beutel Sauerkraut
- › Etwas Butterschmalz (Das Sauerkraut aus dem Beutel nehmen mit Butterschmalz in der Pfanne dünsten.)

ZUBEREITUNG

ZUBEREITUNG HAXEN

- › Die Haxen mit einem Tuch sorgfältig abtupfen und gleichmäßig mit der Wild-Rub-Gewürzmischung bestreuen. Anschließend den Smoker anzünden und auf ca. 120° Celsius einregeln.
- › Dann die Haxen im Smoker etwa 4 bis 5 Stunden lang garen. Die Kerntemperatur sollte über 95° Celsius liegen, damit die Sehnenmuskeln weich werden.

ZUBEREITUNG RÖSTI

- › Die Kartoffeln mit einer Reibe fein reiben, mit Salz in einer Schüssel vermengen und kurz ziehen lassen. Die Kartoffelmasse ausdrücken, um das überschüssige Wasser loszuwerden. Anschließend die restlichen Zutaten hinzugeben und gut vermischen.
- › Die Masse in die mit etwas Öl vorgeheizte Pfanne geben, ein gehäufter Esslöffel der Masse ist genau die richtige Portionsgröße für ein Rösti. Leicht andrücken und von beiden Seiten anbraten, bis sie schön goldbraun sind.